

Ricetta degli Gnocchi di patate al sugo di pomodoro e olio al basilico

Ingredienti per 4 persone:

800 gr di patate

300 gr di farina tipo 0

1 uovo (60 g)

400 ml di passata di pomodoro

un mazzetto di basilico fresco

olio extravergine di oliva

Preparate la salsa di pomodoro mettendo in una casseruola un filo d'olio, la passata di pomodoro, qualche foglia di basilico e sale quanto basta.

Per l'olio al basilico pestate le foglie di basilico in un mortaio insieme a mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva. Filtrate l'olio e mettetelo da parte.

Lavate le patate intere, lessatele in abbondante acqua salata, scolatele, pelatele e passatele nello schiacciapatate.

Mettete la purea di patate in una ciotola, aggiungete la farina, l'uovo, il formaggio ed un pizzico di sale.

Lavorate fino ad ottenere un composto omogeneo (se serve aggiungete altra farina).